

西王结晶果糖生产厂家

产品名称	西王结晶果糖生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	品牌:西王 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

结晶果糖厂家 结晶果糖生产厂家 结晶果糖价格

产品名称:结晶果糖

中文别名:D-(-)-果糖

英文名:Crystalline fructose

别名:D-Levulose; Fruit sugar

分子式:C₆H₁₂O₆

分子量:180.16

CAS:57-48-7

EINECS:200-333-3

性状：白色无臭结晶性粉末，味甜。熔点：134.5 ； [1]

旋光度：-5°（水溶液，波长589.3nm，温度25°C）； [2]

溶解性：0.1g/mL（无色清亮水溶液）；沸点：232.96°C；密度：1.589±0.06g/cm³ [3]

；pKa：11.86±0.20。 [3] 稳定性：对热稳定，玻璃化温度15 ，易结晶，吸湿性低。耐酸性强，在pH2~7范围内稳定。化学性质：生焦糖化反应和美拉德褐变反应

产品用途：

1) 在食品行业，用作高甜度甜味剂、甜味增效剂、保湿剂、香味增强剂、具有高渗透压、低活性水分、降低冰点等特点。

1、甜味

果糖是所有营养甜味剂中最甜的。在大数食品应用中，果糖的甜味差不多是蔗糖的甜味的1.2-1.8倍。

2风味增强 果糖释放的风味出现在葡萄糖和蔗糖之前，不会遮蔽果味的香气释放，所以能更好地体现出水果类的风味。

3与其它配料的协同作用果糖如果与其它糖类或甜味剂协同使用，能使甜味的感觉增强，起到提高食品和饮料的甜度，同时保持烘烤食品松软度和饮料的低粘度。